

Domaine Saint-Rémy Crémant d'Alsace 0000



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Saint-Rémy
Appellation	AOC Crémant d'Alsace
Région	Alsace
Couleur	Bulles
Intensité	N/D
Temps de Garde	4 à 6 ans à partir de la date de dégorgement
Encépagement	50% Pinot Auxerrois , 40% Chardonnay & 10% Pinot Noir
Sucre Résiduel	< 1 g/L
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Après une fermentation traditionnelle, c'est en bouteille que s'effectuera naturellement la prise de mousse, grâce à une deuxième fermentation. Après une période de vieillissement de 2 à 3 ans pour ce crémant dite « sur latte », les bouteilles sont tournées jour après jour sur leurs pointes afin que le dépôt se rassemble dans le col. Puis a lieu le dégorgement, le dépôt étant alors évacué par refroidissement, dosé, rebouché et muselé. C'est un crémant très agréable de belle robe, aux arômes de fruits, de noix fraîche.
Élevage	Inox
Ce qui le rend unique	Un vin mousseux assez généreux pour l'Alsace, avec le genre de complexité crémeuse et lie que vous attendez d'un bon champagne. A côté de la note briochée, il y a aussi des notes de miel et le citron confit. Finale longue & harmonieuse.